Marijana Dlačić • Hrvoje Badurina

Ovca i njezini darovi

Centar za održivi razvoj *„Gerbin"*, 2013.

Centar za održivi razvoj *„Gerbin"*

Ovca i njezini darovi

Biblioteka
Tradicijsko ovčarstvo

Nakladnik:
Centar za održivi razvoj *„Gerbin"*
Lubenice, 2013.

Urednik:
Mario Šlosar

Grafičko oblikovanje:
Branko Lenić

Fotografije:
Marijana Dlačić (14,15,16)
Nadir Mavrović (26,27,29,30,31,32)
Miroslav Radić (34,35,37,39)
Walter Salković (19,20,21,22,23,24)
Mario Šlosar (25)

Fotografija na naslovnici:
Miroslav Radić

Stručni savjeti:
Marina Jurkota Rebrović

Lektura:
Irena Šlosar

Kompjutorska priprema:
Trampi d.o.o., Rijeka

Tisak:
Tiskara Zambelli, Rijeka

Marijana Dlačić • Hrvoje Badurina

Ovca i njezini darovi

SADRŽAJ

PREDGOVOR 6

OVCA: ČOVJEKOV PRATITELJ 11

Proljeće: vrijeme je za janjetinu 12

Kasno proljeće, ljeto: vrijeme izrade sira 16

Kasna jesen, zima: *(g)udić* i *olito* 26

NEKAD I DANAS 33

DODATAK 38

TAKO SE GOVORI NA CRESU 40

BILJEŠKE 43

KAZIVAČI 44

LITERATURA 45

SPONZORI 47

PREDGOVOR

Cjelokupni ruralni prostor otoka Cresa zaokupljen je ponajviše ovčarstvom kao glavnim oblikom poljoprivredne djelatnosti te je, sa svojim specifičnostima, prepoznatljiv po otočnim autohtonim vrijednostima.

Prepoznavši potencijal i važnost revitalizacije ovčarstva u cilju očuvanja kulturno-povijesne baštine vezane za ovu djelatnost, ali i mogućnosti njezine prezentacije u različite svrhe (edukativne, manufakturne, turističke i sl.), Centar za održivi razvoj *„Gerbin"* osmislio je dugoročni koncept pod nazivom «Muzej ovčarstva».

Koncept obuhvaća aktivnosti koje promoviraju ovčarstvo kao tradicionalnu djelatnost od kulturološkog značaja za otok, uz prezentacije informacija i realnog razvoja mogućnosti za valorizaciju specifičnosti tradicijskog ovčarstva.

Nakon obrađenih cjelina koje su obuhvaćale: a) strig ovce, vunu i osnovno oruđe za proces manualno-radne aktivnosti kojima pređa postaje uporabni element, b) postupke obrade ovčje kože kojima se izrađuje *meh* za zabavu, a zatim gunj i *pelej* kao nužni element u odijevanju – creski težak napokon je dočekao da mu ovca bude predstavljena i kao hraniteljica u pravom smislu riječi.

Projektom pod radnim nazivom ***Muzej ovčarstva: gastronomija*** započeo je, od 2012.g., novi dvogodišnji ciklus prezentacija raznovrsnih aktivnosti u kojima se detaljno prikazuju razni elementi značajnije gastro ponude iz tradicijskog ovčarstva.

Iz prirodnog ritma življenja tijekom godine, sa što manje odbacivanja zaista nepotrebnih hranjivih elemenata ovce, proizašla je višestoljetna otočna tradicija preživljavanja i prehrane većim dijelom samo pomoću ovce.

Sve do današnjih dana princip ljudske moći nad životinjskim stvorenjima potpuno je uvriježen i normalan te se provlači kulturom u kojoj smo odgajani i koja stvara kontekst naših misli, odnosno razmišljanja.

Kroz generacijsko iskustvo korištenja raznovrsnih ovčjih sastojaka, može se sagledavati i naše današnje poznavanje samo nekih specijaliteta od ovce (creska janjetina, ovčji sir ili skoro nepoznati *gudić i olito*).

Neizbježno je, po cijelom creskom podneblju, naići na upit mnogih posjetitelja, gostiju, znanaca: može li se negdje probati ili kupiti ovčji sir? Osim toga, zna se pojaviti i skeptično razmišljanje: postoji li još uopće creski ovčji sir?

Na tragu takvih razmišljanja, kao uvodni dio u cjelokupni projekt ovčje gastronomije, izrađen je efikasan dokumentarni film o pravljenju ovčjeg sira jer se smatralo da film najbolje prenosi znanje i informacije. Ulazeći u jedan oblik intimnosti vješte demonstratorice, u skrivene dijelove klasičnog creskog domaćinstva, odagnala se enigma o mogućem (ne)postojanju nekoliko osnovnih mliječnih proizvoda: sir, skuta, maslac (*maslo*).

Propitkivanjem bilo kakve mogućnosti za nabavku sira, pa makar samo i u degustacijske svrhe, postignut je veliki uspjeh prezentacijom domaćeg ovčjeg sira sedmero samozatajnih creskih obitelji. Bez obzira na jedinstveni događaj prezentacije, trenutna situacija pokazuje zaista minimalnu proizvodnju creskog sira unutar pojedinih obitelji, što potvrđuje i većina otočana.

Nešto poznatija jela među otočanima, od ovčjih specijaliteta, svakako su još *(g)udić* (tzv. ovčji pršut) i *olito* (tradicionalna slastica). Foto izložbom, afirmativnog naziva *Creska ovca za dug život,* javnost je imala priliku da se upozna s dvije navedene autohtone creske delicije, uz neizostavnu degustaciju.

U odnosu na način pripreme ovčjeg sira, cjelokupnim procesom dobivanja *(g)udića* i *olita* (ovca više nije živo stvorenje), razgolićuje se i potvrđuje pretpostavka da su ljudi ipak generički programirani davati prednost hrani mesnog podrijetla. Prehrambene navike, kao i druge uvriježene standarde pojedinih kultura, svakako treba promatrati kroz tradiciju stvorenu na pojedinim geografskim područjima te, bez obzira na predrasude koje se pojavljuju sa strane, pronaći vrijednosti što izviru iz lokalnih sredina.

Osim skoro svima znanih jela (janjetina, sir, *(g)udić* i *olito*), knjižica koja je pred nama jednostavnim pristupom iznosi sve pojedinosti koje se odnose na cjelinu općeg naziva 'ovčja gastronomija' (*gastronomija do ovci*) s otoka Cresa. Zabilježivši trag jednog vremena, generacija i običaja, vrijedi svakako, barem u prigodnim događanjima, podastrijeti ga javnosti jer se time iskazuje pripadajući otočni identitet.

U kontinuitetu navedenog projekta, razne aktivnosti provodile su se na načelima uzajamnih partnerskih odnosa između Centra za održivi razvoj i Grupe Ruta iz Cresa.

U mnogim situacijama prilikom terenskog rada, u stalnim kontaktima kako bi sadržaj aktivnosti kroz idejni koncept *Muzej ovčarstva: gastronomija* bio što vjerodostojniji, značajnu podršku u prikupljanju građe i demonstraturi dali su kazivači/ice. Ovom prilikom zahvaljujemo se: Mariji i Mati Toić-Sintić (Ivanini) te Ani Sintić (Franićeva) iz Loznatog, Antici Pinčić (Škofunova), Mariu i Elizabeti Mužić (Smokvić) iz Orleca, Jorji Vodarić (Dumijanjevi) iz Zbićine, Dumici Marušić, Nikoli i Marini Rebrović (Draženkini), te Jordanu Kučiću (Tačićevi) iz Beleja, Dariu Toiću iz Vodica.

Osim njih, i ostali otočani/nke, naročito iz ruralnih dijelova otoka Cresa, iskazali su uvijek dobru volju, srdačnost, zaintesiranost za suradnju te iznošenje vlastitih životnih iskustava na čemu im Centar srdačno zahvaljuje.

Na nacionalnoj razini, projekt Centra za održivi razvoj „Gerbin" pod nazivom «**Muzej ovčarstva**», podržan je putem dobivanja oznake/plakete Hrvatski otočni proizvod (HOP) za nematerijalnu baštinu specifičnu za otočnu sredinu.

Mario Šlosar
Centar za održivi razvoj, Lubenice

Hrana je neizostavni dio života. Ne samo ljudskog, nego i svih živih bića. Povijest čovječanstva je obilježena borbom s prirodom, vremenskim uvjetima i bolešću, a obilje ili nedostatak hrane su bili povezani s tom borbom.

Danas hrane imamo u izobilju. Većina ljudi ne zna što je glad, a još manje ih ima predodžbu o tome da je ona u prošlosti bila gotovo sastavni dio života te da je uvelike utjecala na svakodnevicu. Danas hrana, i sve što je povezano s njom, pripada rubrici način života, odnosno *lifestyle*. Vrlo je popularno baviti se gastronomijom kao proizvođač zdrave hrane, kao kuhar ili jednostavno kao njezin ljubitelj. Svaki gurman, ili onaj koji sebe smatra takvim, zna za cresku janjetinu, no malo tko zna da creska ovca u sebi skriva još pokoje iznenađenje, prave gurmanske poslastice. Ovo je priča o njima.

OVCA: ČOVJEKOV PRATITELJ

Prije nego što su ljudi uspjeli pripitomiti životinje (razdoblje mlađeg kamenog doba) i na taj način obogatiti svoju prehrambenu svakodnevnicu, hrana koju su konzumirali bila je jednostavna. Na jelovniku prvih ljudi bilo je raznovrsno korijenje, plodovi te meso ulovljenih životinja. Prelaskom na sjedilački način života, prehrana je postala raznolikija i bogatija

Jedna od prvih pripitomljenih životinja bila je ovca. Čovjeku je pružala, i još uvijek pruža (premda ne u tolikoj mjeri kao u prošlosti), sigurnost u preživljavanju. Davala mu je gotovo sve što je bilo neophodno za život – meso i mlijeko (mliječne prerađevine) za prehranu; kožu i vunu za odjeću, izradu glazbenih instrumenata *(meh)* te mogućnost za razmjenu, a kasnije i novčanu zaradu. Čovjek je od davnina ovcu znao iskoristiti do maksimuma. Niti jedan ovčji dio (osim papaka) nije se bacao. Dokaze o važnosti ovce u ljudskom životu možemo pronaći u raznoj literaturi, od Biblije i Odiseje pa sve do dječjih priča.

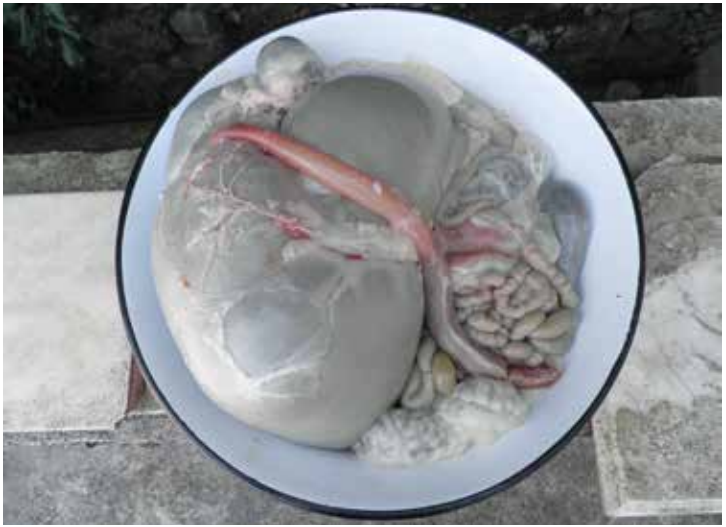
Ovčarstvo je tijekom povijesti bilo jedna od najvažnijih poljoprivrednih djelatnosti na otoku Cresu. Danas je creska ovca zasigurno najpoznatija po janjetini bogatog okusa, no ona predstavlja samo jedan dio ovčjih prehrambenih proizvoda. U prošlosti se janjeće meso većim dijelom prodavalo, a seljačka su domaćinstva uglavnom konzumirala meso *starki* (starijih ovaca koje se više ne okoćuju). Osim mesa, prodavao se sir, a ponekad i skuta. *Drob*

(iznutrice: jetra, pluća, srce, bubrezi, slezena) se također (pro)davao uz meso. *Olita* (crijeva i želuci) i *kri* (krv) su se također jeli - to je ujedno bila jedina ovčja hrana koja se nije prodavala. Sve se pripremalo na različite načine. Za svako jelo postojala je sezona, a prehrana je bila u skladu s prirodom. Gotovo sve se proizvodilo u domaćinstvu, kupovale su se samo neke elementarne potrepštine poput soli ili se tražila zamjena, na primjer raznoliki zaslađivači umjesto šećera, ječam umjesto kave i slično. Jelo se sezonsko voće i povrće te ostale namirnice, budući da nisu postojali hladnjaci niti suvremena pomagala za skladištenje hrane, kao ni brze i kvalitetne veze za trgovinu i transport.

Proljeće: vrijeme je za janjetinu

Kao što se priroda budi u proljeće, kada se i janjci okoćuju, tako možemo i ljudsku prehranu promatrati kroz prirodni godišnji ciklus. Ovčari su pazili da *molaju praza* (puste ovna) kod ovaca krajem rujna ili u listopadu kako bi one *skotile* (okotile se) u rano proljeće, odnosno nekoliko tjedana do mjesec i pol prije Uskrsa, kada uglavnom prodaju *jance*. Naime, tada bi mladi janjci bili dovoljno veliki da zadovolje sladokusce svojim mekanim mesom, ali i ovčare primjerenom težinom (10 - 15 kg) koja omogućuje zadovoljavajuću zaradu. Meso se priprema *peceno* (pečeno), kao *zvacet* (gulaš), kuhano (uz juhu kao obavezno predjelo) ili na razne druge načine. Iznutrice se također raznoliko pripremaju, od njih je posebno cijenjena *žigerica* (jetrica) koja se i samostalno jede. Specijalitet je *dropcić*, iznutrice pripremljene poput gulaša, koji se jede uz palentu. Krv se također konzumira, poželjno ju je skuhati odmah nakon

klanja ovce da ne stoji predugo. Skuha se na *kapuli* (luku) koja se kratko *šufigala* (pirjala). Crijeva se također čiste odmah nakon klanja. Prvo se odvaja loj koji se danas često baca, no ranije se koristio u prehrani. Na loju se *frigalo* (pržilo) i peklo u nedostatku *tuka* (svinjske masti) ili ulja. Nekada su se čistila sva crijeva i želudac, a danas uglavnom samo veći dijelovi i oni koji su lakši za čišćenje. Želuci su slijepljeni *mezdrom* (masnim tkivom poput tanke opne) koju treba ukloniti da bi ih se lakše očistilo. Nakon odvajanja sve se dobro ispere u hladnoj vodi i mehanički odstrani sadržaj, a crijeva se razrežu radi lakšeg čišćenja. Zatim se želuci stave u kipuću vodu da bi se ogulio unutarnji hrapavi sloj. Tu treba biti posebno pažljiv: ako želuci budu prekratko u vodi, neće se moći dobro oguliti, a ako budu predugo, stisnut će se pa guljenje neće biti moguće. Obično se radi o trenucima pa treba biti pozoran. Crijeva se također stavljaju u toplu vodu u koju se dodaje i krupna sol da bi se odstranila *žlipina (sluz)*. Negdje je običaj čistiti crijeva u morskoj vodi. Ako su *olita* dobro oprana, smanjuje se neugodan miris prilikom pripreme. Za pripremu *tripica*, crijeva se izrežu na komadiće te se pripremaju poput *zvaceta* (gulaša). Tripicama se doda narezani kuhani *kumpir* (krumpir). Obavezni prilog je kruh koji se *toća* (umače) u obilni *šug* (umak).



Olita

Otklanjanje *mezdre*

Loj - nekada dragocjen, danas se uglavnom baca

Pripravljanje *tripica*

Kasno proljeće, ljeto: vrijeme izrade sira

Onda sjedne i sve po redu prione musti
ovce i vekave koze i pod svaku metaše mlade.
Kad mu se usiri pô mlijeka bijelog sirom
odmah skupi to i u pletene košare metne.
Drugu polovinu mlijeka u posude izli, da ima
odakle uzet da pije i da mu za večeru bude[1]

(Homer, Odiseja - opis kako kiklop Polifem radi sir)

Nakon klanja prvih janjaca, počinje sezona mužnje koja traje do kraja srpnja, a ponekad se protegne i na početak kolovoza,

odnosno dok ovca ima dovoljno *mleka* (mlijeka). Ovčje mlijeko uglavnom se nije pilo (seoska domaćinstva imala su barem jednu kozu čije je mlijeko služilo za piće) nego se pripremao sir, skuta i *maslo* (maslac).

„Sir je svježi ili fermentirani mliječni proizvod koji se dobije zgrušavanjem mlijeka, vrhnja, mlaćenice i njihovih mješavina uz odvajanje dijela tekućine koji se naziva sirutka."[2] Porijeklo sira seže daleko u ljudsku prošlost, no ne postoje točni dokazi koji bi nam otkrili gdje je točno započela proizvodnja sira. Prema legendi, povijest sira počinje prije sedam tisuća godina kada su ga, navodno, otkrili arapski nomadi koji su dane i dane provodili jašući pustinjom. Receptura sira otkrivena je slučajno. Naime, slučajni je tvorac sira za jednoga takvog putovanja nosio mlijeko u mješini od životinjskog mjehura i kad je nakon prevaljena puta poželio utažiti žeđ, otkrio je da se mlijeko podijelilo na vodenastu tekućinu (sirutka) i zgrušane grudice (sir). Životinjska mješina sadržavala je enzim renin koji je odgovoran za zgrušavanje mlijeka, a trenje uzrokovano jahanjem, u kombinaciji sa suncem, dodatno je pospješilo nastajanje sira.[3] Druga legenda kazuje kako je sir nastao slučajno kada je čovjek ostavio mlijeko u glinenoj posudi: mlijeko se ukiselilo, postalo gušće, da bi na kraju postalo sir.

Prema dostupnoj literaturi i dokazima, pretpostavlja se da je proizvodnja sira započela ondje gdje su se ljudi trajno nastanili, okrenuli poljoprivredi i stočarstvu, a to je područje Mezopotamije. Odatle se relativno jednostavan postupak pravljenja sira proširio Europom, sjevernom Afrikom i središnjom Azijom.

Prvi sirevi nastali su otprilike prije 8000 godina u vrijeme kada je čovjek počeo musti životinje i koristiti njihovo mlijeko u svojoj prehrani[4]. Najvjerojatnije su prvi sirevi bili kiseli, gorki, vrlo slani, slične strukture kao današnji grčki feta sir koji se mrvi i intenzivnog je okusa. Slanost sira bila je uvjetovana geografskim čimbenicima. Sirevi proizvedeni u hladnijim klimatskim područjima bili su manje slani od onih s područja srednjeg Istoka ili južne Europe. Razlog tome bila je činjenica da se sol koristila kao konzervans i pažljivo dozirala. Naznake postojanja sira moguće je pronaći u grčkoj mitologiji, a dokazi o pravljenju siru otkriveni su u egipatskim grobnicama. U vrijeme Rimskog Carstva proizvodnja sira postala je složenija, a Rimljani su je proširili gotovo cijelom Europom. Nakon propasti Carstva i međunarodne trgovine, sir se unutar Europe nastavio razlikovati od naroda do naroda.[5] U narednim stoljećima pravio se samo u kućanstvima ili na gospodarstvima. Prva službena tvornica sira otvorena je 1815. godine u Švicarskoj.

U Hrvatskoj je proizvodnja sira bila znana i prije dolaska grčkih kolonizatora i rimskih osvajača, ali posebnost hrvatskih sireva odraz je zemljopisnih i klimatskih specifičnosti regija u kojima se proizvode, njihove stoljetne tradicije u stočarstvu i preradi mlijeka. To znači da gotovo svaki kutak Hrvatske ima autohtonu recepturu za sir od ovčjeg, kravljeg ili kozjeg mlijeka, koji se u ugostiteljskim objektima najčešće degustira samo u kombinaciji s nekom drugom autohtonom namirnicom poput pršuta, maslinova ulja i vina, a rijetko se upotrebljava kao jedan od sastojaka jela.[6]

Izrada sira na Cresu se razlikuje na pojedinim područjima otoka, a sam proces je tijekom vremena doživio manje preinake.

Mužnja ovaca (proces mužnje i izrade sira - *Marija Toić-Sintić, Loznati*)

Melzlo (muzlo) se dvaput dnevno, ujutro i navečer. Nakon dnevne mužnje, u mlijeko se stavlja sirilo. Danas se ono kupuje u ljekarnama, no nekada se upotrebljavalo sirilo od janjećih ili kozlećih želuca. Sirilo se radilo tako da se u *slez/serišće* (sirište, ovčji želudac)[7] ulije malo mlijeka ili *prasnice* (sirutka koja ostaje nakon izrade sira), posoli i tako ostavi nekoliko dana. Iz sirišta bi izašla tekućina, odnosno sirilo.[8] Zatim se mlijeko ostavlja na toplom mjestu (u novije vrijeme i na plamenu da se skrati vrijeme grušanja) i miješa *klatacićem*, drvenom ručnom mješalicom (danas i metalnom) da se stvrdne, poput čvrstog jogurta. Za to je potrebno nešto više od 30 minuta. Mlijeko mora stvrdnuti da se smjesa može rukama uloviti bez raspadanja. Zatim slijedi cijeđenje, nekad rukama, a danas pomoću *žetice*, nekada drvene, a danas limene posude s rupicama

Pokupljanje zgrušanog sira

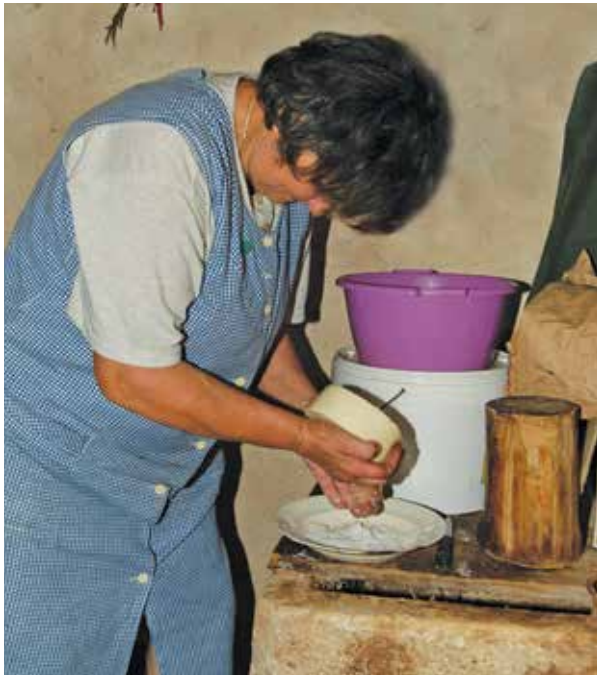
Svježe pomuzeno mlijeko

i dnom koje se može skinuti. Masa se pažljivo stišće da se dobro ocijedi, a zatim slijedi oblikovanje u plosnati krug.

Sir se umota u platno i ostavlja pritisnut teškim kamenom u *žetici*, otprilike 12 sati. Zatim se okrene i ostavi na drugoj strani sljedećih 12 sati. Pritom se otkloni *obrezek*, sloj koji se izdigne iznad krpe. Nakon otprilike 24 sata, u žeticu se stavlja novi sir od svježeg mlijeka izmuženog tog dana, a prethodni sir se opet posoli pa se stavi u *žetec*, nekada drveni, a danas limeni kalup u obliku cijevi s poklopcima za zatvaranje otvora. *Žetec* može biti manji ili veći, ovisno o broju i veličini sira koji se radi. U manji stanu tri do četiri

sira, a u veći i do devet. Svakodnevno se na dno *žeteca* stavlja "najnoviji" sir, a ostali se pomiču prema gore nekoliko dana (ovisno koliko ih ima u *žetecu*), dok ne dođu na vrh. Soli se svaki dan po dva puta (ujutro i navečer) te se tom prilikom okreće. Sada je gotovo pripremljen, treba se još samo osušiti. Suši se na dasci u suhoj prostoriji ispod stropa gdje se drži nekoliko dana i okreće dok se ne osuši. Gotov sir se stavlja u *murku*, tekućinu koja ostane nakon tiještenja maslina prilikom proizvodnje maslinovog ulja da se stvori zaštitni sloj protiv hvatanja plijesni. Sada se mogao spremiti do konzumacije bez bojazni da će se pokvariti, a nakon otprilike 40-ak dana spreman je za uporabu. Svaki mjesec se pregledava i ponovno premazuje uljem. U nekim selima u prošlosti se na jesen stavljao preko noći u *dropini*, tj. u ostatke grožđa nakon proizvodnje vina. Da bi dobio boju, stavljao se u *dropini* crnog grožđa.

Stavljanje sira u *blecić* a zatim u *žeticu* u kojoj se oblikuje



Soljenje sira

Osim sira, od mlijeka se radi skuta i *maslo* (maslac). Skuta je nusproizvod mlijeka. Prilikom pravljenja sira ostane tekućina, *prasnica* koja se zakuha. Kada počne kuhati, a prije nego što potpuno zavrije, *penaricom* (kutljača s rupicama) odvoji se zgrušani sloj i stavi u *blecić* (gazu) te se objesi da se iscijedi. Skuta nastala od ostataka jednog sira nije velika: otprilike koliko stane u skupljene šake. Nakon izrade skute ostaje *skutnica,* ostatak tekućine. Ona nije jestiva, no nije se bacala; davala se domaćim životinjama, kokošima ili svinjama, zajedno s drugom hranom.

Zgrušana *prasnica* se procijedi te nastaje skuta; od nje se može napraviti i maslac

Skuta se može jesti ili dalje prerađivati da nastane *maslo* (maslac). Za teglicu maslaca bilo je potrebno 4 do 5 skuta pa se maslac nije izrađivao svaki dan poput sira. Za njegovu pripravu potrebno je skutu dugotrajno miješati (i do dva sata), nakon čega se stavlja u hladnu vodu i dalje miješa dok se ne izdigne grušalina/gruševina odnosno *maslo* (maslac). Takav maslac nije bio spreman za uporabu. Potrebno ga je opet skuhati da se rastopi i tako se ohlađenog pohranilo. Maslac se, osim kao dodatak jelima, koristio i za pripravu jela u nedostatku *tuka* te je zato bio dragocjen. Budući da

je bio neophodan u kućanstvu, gotovo sva skuta se prerađivala. Za kućanstva s manjim brojem ovaca, skuta je predstavljala pravu poslasticu koju si nisu mogli često priuštiti.

Ni ostatak nakon izrade maslaca nije se bacao. Sugestivnog naziva *klavarna skuta* (luda skuta), ova tekućina nije imala gotovo nikakav okus, no dodavanjem šećera i njenim pečenjem nastao bi ukusan kolač, *štrudel* (savijača).

Premda su se ovce muzle do kraja srpnja, a ponekad čak i u kolovozu, to je mlijeko bilo gušće pa nije više bilo pogodno za izradu sira. Takvom mlijeku dodavao se šećer te bi se kuhalo i po nekoliko sati dok ne *zgusne* (zagusti). Tako pripremljeno mlijeko smeđe boje zvalo se *bono* ili jednostavno *mleko*; koristilo se kao zaslađivač, no djeca su ga voljela i jesti s kruhom kao namaz.

Drvena *žetica* i *žetec*; danas se upotrebljavaju metalni

Kasna jesen, zima: gudić i olito

U kasnu jesen i zimu zaklalo bi se *starki*, ili pak *tuča, peštanoga praza* (uškopljenog ovna). Njihovo meso također se koristilo za prehranu, bilo za kuhanje ili sušenje. Sušeno posoljeno meso pripremalo se na razne načine, no posebno slastan je *škrob*, odnosno palenta skuhana u slanoj juhi od sušenog ovčjeg mesa. Od ovčjeg buta radi se specijalitet *(g)udić* (ovčji pršut). Dva su načina pripreme. Jedan je da se but stavi u 14-postotnu salamuru u kojoj se moči 10-12 dana. Svaka dva dana potrebno ga je okretati da se ne ulovi plijesan. Nakon toga se ispere te osuši na buri. Drugi način je da se but posoli te tako pokrije i okreće svaki dan. Ovisno o količini soli, može se držati posoljen i manje dana. Nakon soljenja, slijedi

***(G)udić* se posoli i ostavi desetak dana**

***(G)udić* se suši; još malo!**

sušenje. Dužina sušenja, a naravno i kvaliteta, ovisi o vremenskim uvjetima. Obično se suši na zraku, ali u slučaju loših vremenskih uvjeta i u zatvorenom prostoru. Ako ima dosta bure, dovoljno je desetak dana. Specijalitet je *gudić* s prženim jajima. Budući da se u tom slučaju poprži, nije potrebno da bude jako suh.

Od *starke* se radila i slastica *olito*. Za se koristio *tarbuh* (burag, najveći ovčji predželudac) ili *slez/serišće* (sirište) koji se nadjene posebnom smjesom. Za pripremu ove slastice nije potrebno oguliti unutrašnji sloj želuca kao za tripice, nego je dovoljno samo ga dobro oprati. Zatim se želudac izvrne tako da vanjska strana dođe unutra te ga se stavi sušiti. Dva su načina sušenja. Jedan je da se želudac napuše poput balona pomoću *kanele* (drvene cjevčice). Otvor se zatim zašije te se želudac objesi vani da se osuši. Drugi način je da se želudac raširi pomoću drvenih grančica (uglavnom crnike ili lovora) te tako osuši. Obje varijante koristile su se s većom ili manjom učestalošću u pojedinim selima. Negdje (npr. Orlec, Vodice) su gotovo isključivo upotrebljavali prvi način, osim ako bi želudac imao rupe, pa se nije mogao napuhati. U Pernatu su poznavali obje varijante, no ovčji želudac su sušili pomoću grančica, za razliku od svinjskog kojeg bi napuhali. Razlog je taj što je ovčji želudac deblji od svinjskog, pa se zašiveni otvor ne bi dobro osušio te bi se *smradil* (usmrdio). U Lubenicama su uglavnom sušili napuhivanjem, no tamo je česta bura, stoga je sušenje trajalo kraće nego drugdje. U slučaju da nema bure, sušenje bi trajalo predugo, pa su se u želudac stavljale grančice iz istog razloga kao i u Pernatu. Sušenje traje otprilike tjedan dana, tj. dok želudac ne otvrdne. Tako se može čuvati koliko god vremena je potrebno do priprave poslastice. Prilikom pripreme potrebno ga je prvo razmočiti, a zatim

Kroz *kanelu* (cjevčicu) se upuhuje zrak da bi se olito bolje osušilo ***(Elizabeta Mužić, Antica Pinčić, Orlec)***

nadjenuti pripremljenom smjesom koja se radi od brašna, šećera, suhih smokvi, grožđica, limunove kore, jabuke, ulja, soli, mlijeka i ovčjeg loja. Olito se u prošlosti pripremalo samo u vrijeme *pusta* (karnevala). Općenito su se različite vrste slastica radile samo za određene prigode. Danas se olito nalazi i na jelovniku pojedinih restorana, što znači da se pripravlja u svako doba godine.

Osušeno *olito*

Smjesa za *olito*

Šivanje *olita*

***Olito* je gotovo; mljac!**

Dobar tek!

NEKAD I DANAS

U prošlosti je ovca bila važan pridruženi član seoskog domaćinstva, ne samo u prehrambene svrhe, nego i kao sirovina (vuna, koža) za izradu obrtničkih predmeta. Creska je ovca stoljećima živjela na otoku te se izvrsno prilagodila uvjetima podneblja i prirodnim čimbenicima. Premda se danas uglavnom uzgaja zbog janjetine, njezine osobine su kombinirane tako da zadovoljavaju potrebu za širokom paletom proizvoda. U 20. stoljeću ovčarstvo se počinje društveno organizirati. U skladu s time osnovana je i Poljoprivredna zadruga koja je trebala preuzeti vodeću ulogu u bavljenju tom gospodarskom granom te je imala (kao i danas) vlastita stada. Među ostalim, zadruga je prodavala janjce, ali je i otvorila nekoliko sirana na otoku. Šezdesetih godina su djelovale četiri: u mjestima Loznati, Orlec, Hrasta i Belej, a još ranije se proizvodio sir i na pastirskom stanu Sveti Blaž, u uvali pokraj Cresa. Sirane su djelovale nekoliko godina i zapošljavale su lokalno stanovništvo za mužnju i izradu sira. Nažalost, već početkom sedamdesetih godina prestale su s djelovati. Od tada se sir i ostali mliječni proizvodi rade u privatnim kućanstvima, uglavnom za vlastite potrebe, a rjeđe za prodaju. S opadanjem i sve većim starenjem pučanstva, postaje teško održati jednaku proizvodnost, pa stanovništvo polako odustaje od pojedinih djelatnosti, ponajprije od onih koje nisu vezane uz hranu (poput prodaje kože ili proizvodnje vunenih predmeta), no i u gastronomskom smislu ovčarstvo se sve više usmjerava samo prema proizvodnji janjetine. Proučavajući tradicionalno ovčarstvo na otoku Cresu i uspoređujući njegov razvoj s demografskim kre-

tanjima i ostalim društveno-gospodarskim čimbenicima, dolazi se do zaključka da je janjetina, odnosno meso, najmanje zahtjevno za proizvodnju te je stoga i najlakše za održavanje. Proizvodnja sira i ostalih mliječnih prerađevina je zahtjevnija (samo svakodnevna mužnja ujutro i navečer oduzima mnogo vremena, a zahtijeva i poprilično organiziranost i tjelesnu spremu koju stariji ljudi, uz brigu za kućanstvo i druge poslove izvan kuće, teško održavaju). Na otoku samo jedna obitelj ima registriran obrt proizvodnje sira. Ostala hrana ovčjeg podrijetla, koja nije bila tržišno vrednovana (poput tripica) i dalje se priprema u kućanstvima. Creska janjetina danas je poznata kao vrhunska delicija, no ostali prehrambeni proizvodi od creske ovce su manje poznati. *Tripice, dropcić, kri, (g)udić, olito* se uglavnom spravljaju u privatnim domaćinstvima i teško se probijaju na tržište. To se posebno odnosi na jela pripremljena od danas možda neprivlačnih dijelova tijela, poput iznutrica, crijeva i

Ovčje delicije: *olito, (g)udić* i sir

I mladi vole ovčje delicije

krvi.

Danas su u gastronomiji prisutna dva pravca: jedan je povratak tradicionalnom načinu prehrane, dok je drugi odbacivanje mesa i ostalih životinjskih proizvoda. U prvom slučaju vrednovanje tradicionalne prehrane manje je naglašeno, s obzirom da se u suvremenom vrhunskom kulinarstvu težište stavlja na reinterpretaciju tradicionalnih jela , tj. kuhari ih koriste kao nadahnuće za stvaranje novih specijaliteta.

Tradicionalna receptura poštuje se samo do određene mjere, dodaju se novi sastojci ili se tradicionalne namirnice pripremaju korištenjem moderne tehnologije. Nešto drugačiju vrstu promjena tradicionalni recepti doživljavaju za potrebe turističke gastronomske ponude. Tada se u tradicionalnoj recepturi dodatno naglašava-

ju izvorni elementi u svrhu stvaranja priče, ali određenu ulogu igraju i činitelji kao što su dostupnost i cijena namirnica, zdravstveni i higijenski uvjeti, osobine pripreme. Janjeće meso može se smatrati privlačnim i prilično je dostupno pa nema potrebe za korjenitim izmjenama recepata. Međutim, tripice i kuhanu krv gosti će teško smatrati poželjnima za konzumaciju.

Drugi pravac je odbacivanje mesa i ostalih životinjskih proizvoda. On nije samo prisutan kod rastuceg broja vegetarijanaca, nego i kod nutricionista, makrobiotičara te ostalih prehrambenih stručnjaka koji smatraju da meso, posebice crveno, nije zdravo niti potrebno ljudskom tijelu. Dok će se velik broj ljudi teško odreći mesa, ostale životinjske prerađevine (iznutrice, crijeva, krv) s lakoćom će odbaciti naprosto zato jer im je gadljivo ili nije u modi.

Budućnost creske ovce treba tražiti negdje u sredini, između prestižne creske janjetine i ostalih hranjivih, ali neprivlačnih dijelova tijela. Proučavajući prehranu i rezultate znanstvenih istraživanja, dolazi se do zaključka da je poželjnije ubiti ovcu (ili bilo koju drugu životinju) zbog mesa, ali je odvratno jesti njezinu krv. Kao što smo vidjeli, u prošlosti se ništa nije bacalo; sve se koristilo, a ovca je bila vrijedna poštovanja. Možemo se zapitati zašto je danas, u vremenu obilja, kada se jedni prejedaju, dok drugi gladuju, poželjnije neku jestivu hranu jednostavno baciti.

DODATAK

... I onda ka se pride doma onda se mora to mleko precedit, onda se ga zasiri. Onda se... kada se je le(po)... kada zasireno lepo se gjeda, onda se sir dela: se okupi sir sa rukama, z rukami. (A neki delaju sada po novu, druhčije, drugačije, a pervo smo tako, ma još mi, va našin selu, još se tako dela, po staru). Onda se sir soli, se ima jeden... žeticu, kede se ga stavi, onda jeden žetec, više... visoki, onda se slaže nuter i se ga soli, ze solu. (Zeteč je do derva, isto, kako žetica, žetica i žetec: žeticu se stavi sir ka se dela, a pokle se ga vine ća do žetice onda stavi va žetec.) I onda se ga stavi na jenu desku. I onda se ga obraće lepo na jenu, pah na drugu, svaki dan se ga malo potere, se ga tendi dokle pride on... stverne. Kada stverne, kada pasaju dva meseca, onda se ga maže z uljen. Onda se stavi va jenu žaru, oli va jenu latu, va če je, i onda tuka se ga maže svaki... saki mesec jedem put. (...) Onda se ga maže i on stoji lepo zdraf, i onda se služimo š njin, jemo.

(*preuzeto iz knjige Houtzagers, Hubrecht Peter. The Čakavian dialect of Orlec on the island of Cres. Amsterdam: Rodopi, 1985., str. 182. kazivačica Franica Benvin, Orlec*)

Kada se dođe kući mora se precijedit mlijeko, a nakon toga se u nj stavi sirilo. Tada se... kada je lijepo... kada se zgruša radi se sir:

pokuplja se rukama (a neki sada rade drugačije, na novi način, a prije smo tako, ali u našem selu se još tako radi, na stari način). Tada se sir soli, ima se jednu... žeticu (drveni kalup), u koju ga se stavi, onda u žetec... visoki, stavi se sir unutra te ga se posoli, sa solju. (žetec je od drva, isto kao i žetica, žetica i žetec: u žeticu se stavi sir dok se oblikuje, a poslije ga se izvadi i stavi u žetec). Tada ga se stavi na jednu dasku te ga se lijepo okreće na jednu pa na drugu stranu, svaki dan ga se malo obriše, brine se o njemu dok ne dođe... stvrdne. Kada stvrdne, nakon što prođu dva mjeseca, maže ga se s uljem. Tada ga se stavi u jednu žaru, ili u limenu posudu, što se već ima, i onda ga se tu maže svaki... svaki mjesec jednom. (...) Kada ga se maže je lijepo zdrav (ne hvata plijesan), i onda se služimo njime, jedemo ga.

Vrijedne čuvarice tradicije (Antica Pinčić, Marija Lovrečić, Marta Kuljanić, Kristina Kuljanić, Marija Damijanjević, Marija Kuljanić)

TAKO SE GOVORI NA CRESU...

blecȉć - tkanina za cijeđenje mlijeka ili skute
bôno - slatki smeđi namaz od mlijeka i šećera
cẽrnica - slezena
dẽlat - raditi
dervȍ - drvo
dẽska - daska
drôb(p) - iznutrice
dropcȉć - jelo od ovčjih iznutrica
dropȉni - ostataci grožđa nakon njihova tještenja
frȉgat - pržiti
hramȁc/hramẽc - prostorija u kojoj se radi sir
jenȁ - jedna
kakȍ - kao, poput
kapa /kapica/kapuha - kapura, drugi predželudac
kanẽla - drvena cjevčica za puhanje
kedẽ - gdje
kīžnjak - knjižište, treći predželudac
klatacȉć - drvena ručna mješalica
klãvarna - luda (klãvarna skuta - skuta koja nije prava)
krī - krv
kumpîr - krumpir
lãta - limena posuda
lẽpo - lijepo (lepo se gjẽda - lijepo izgleda)
lîber - knjižište, treći predželudac
mãslo - maslac

mẽzdra - masno tkivo kod životinja, između između kože i mesa te među probavnim organima
mlekȍ - 1.mlijeko; 2. slatki smeđi namaz od mlijeka i šećera
mlẽst - musti
molȁt - pustiti
mũrka - ostatak tekućine nakon tještenja maslina prilikom izrade ulja
nȕter - unutra
obrâćat - okretati
obrẽzek - sloj mlijeka koji se izdigne prilikom izrade sira
okȕpit - pokupiti
olīta - probavni organi
olīto - 1.slastica; 2.burag, prvi predželudac
pasȁt - proći (*kadȁ pasāju* - kada prođu)
pecẽno - pečeno
pẽnarica - kutljača s rupicama
peštȁt - 1.tući (*peštȁt prâza* - uškopiti ovna)
pȍkle - poslije
potȁrt - obrisati (*se ga potẽre* - obriše ga se)
prasnĩca - ostatak mlijeka nakon izrade sira; od nje se radi skuta ili maslac
prâz - ovan
precedȉt - procijediti
prīt - doći (*kada prĩde* - kada dođe)
pûst - zadnji dan karnevala
(s)cȕra - tava
sẽrišće - 1. sirište; 2. sirilo
sirĩlo - sirilo
skȕta - nusproizvod mlijeka nakon izrade sira

skȕtnica - tekućina zaostala nakon priprave skute
slēz/sleśčȉć - sirište, ovčji želudac
smrãdit - usmrditi
stȁrka - stara ovca, ovca koja se više ne janji
stvȅrnut - stvrdnuti (stvêrne - stvrdne)
šufigȁt - pirjati
šûg - umak
tarbȕh - 1.trbuh; 2. burag, prvi predželudac
tēndit - brinuti se
toćȁt - umakati
tȕč/tučȁk - uškopljeni ovan
tȕka - tu
trȉpe - probavni organi
trȉpice - jelo od probavnih organa
tûk - svinjska mast
(g)udȉć - ovčji pršut
va - u
vȉnut - izvaditi
z (zes) - s, sa
zasȉrit - podsiriti, staviti sirilo u mlijeko da se zgruša
zdrȁf- zdrav
zvacȅt - gulaš
želēznica - kutljača s rupicama
žetȅc - drveni (kasnije i limeni) kalup u koji se stavljalo sireve prilikom njihove izrade
žetȉca - drveni kalup za oblikovanje sira
žȉgerica - 1. jetra; 2. (sve) iznutrice
žlȉpina - sluz

BILJEŠKE

1. Homerus. *Homerova Odiseja*. Preveo i protumačio Tomo Maretić. Zagreb: Nakladni zavod Matice Hrvatske, 2001., IX pjevanje, stihovi 245
2. Šimundić, Borislav. *Prehrambena roba: prehrana i zdravlje*. Opatija: Fakultet za turistički i hotelski menadžment, 2008, str. 635.
3. http://www.coolinarika.com/clanak/mlijeko-kroz-povijest, 12. svibnja 2013
4. http://www.finapapica.hr/default.aspx?id=67, 14. svibnja 2013
5. http://volimsir.com/index.php/kategorije/clanci-i-kolumne/867-povijest-proizvodnje-sira, 13. svibnja 2013.
6. http://www.turizaminfo.hr/autohtoni-sirevi-u-gastronomiji, 17. svibnja 2013
7. u nekim selima, npr. u Orlecu, sleščić(*šleščić*) zovu burag, odnosno prvi predželudac
8. Drugi način je da se sirište, ovčji želudac, posoli i osuši. Nakon toga se odreže jedan komadić i stavi u vodu kojoj je dodano malo mlijeka i soli. Ta tekućina bi služila kao sirište. Na Gerbinu, zapadnom dijelu otoka, se koristi prvi način, opisan tekstu

KAZIVAČI

Anamarija Dlačić, 1955, Cres

Gianino Dlačić, 1956, Cres

Marina Jurkota Rebrović, 1962, Belej

Kristina Kuljanić, 1932, Lubenice

Marija Lovrečić, 1934, Lubenice

Elizabeta Mužić, 1956, Orlec

Antica Pinčić, 1932, Orlec

Anica Toić, 1957, Loznati

Marija Toić -Sintić, 1948, Loznati

LITERATURA

Barać, Zdravko, Čokljat, Zvonko i Mioč, Boro. **Ovčarstvo u Primorsko - goranskoj županiji**. Zagreb: Hrvatski savez zadruga, 2006.

Chiole, Melita. **Dodatak za zdravi život - maslinovo ulje i tradicionalna jela otoka Cresa**. Cres: vlastita naklada. 2012.

Fazlić, Marta. **Nonina otočna kuharica**. Zagreb: Profil International, 2003.

Homerus. **Homerova Odiseja**. Preveo i protumačio Tomo Maretić. Zagreb: Nakladni zavod Matice Hrvatske, 2001.

Houtzagers, Hubrecht Peter. **The Čakavian dialect of Orlec on the island of Cres**. Amsterdam: Rodopi, 1985.

Jurkota Rebrović, Marina. **Tradicijsko ovčarstvo otoka Cresa: prilog istraživanju**. Lubenice: Centar za održivi razvoj-Ekopark Pernat, 2009.

Muraj, Aleksandra. **Prehrambene tradicije**. U: Hrvatska tradicijska kultura na razmeđu svjetova i epoha, ur. Muraj, Aleksandra, Vitez, Zorica, Zagreb: Barbat d. o. o., Galerija Klovićevi dvori, Institut za etnologiju i folkloristiku, 2001., str. 295. – 307.

Obad, Željko (ur.). **Sir, tradicija i običaji**. Zagreb: Pučko otvoreno učilište, 2003.

Pavičić, Željko. **Mlijeko: od mužnje do sira**, Zagreb: Gospodaski list, 2006.

Punta Križa. autori tekstova i tematskih cjelina Irena Dlaka ... [et al.]; fotografije Nadir Mavrović ... [et al.]; urednik Vana Gović. Mali Lošinj: Lošinjski muzej, 2011.

Šimundić, Borislav. **Prehrambena roba: prehrana i zdravlje**, Opatija: Fakultet za turistički i hotelski menadžment, 2008.

Turčić, Anton. **Orlec i Vrana jučer i danas**. Orlec: Župni ured Orlec, 1990.

Velčić, Anton. **Besedar bejske Tramuntane**. Mali Lošinj: Katedra Čakavskog sabora Cres - Lošinj; Beli: Tramuntana; Rijeka: Adamić, 2003.

Internetske stranice

http://www.coolinarika.com/clanak/mlijeko-kroz-povijest, 12. svibnja 2013.

http://www.finapapica.hr/default.aspx?id=67, 14. svibnja 2013

http://www.turizaminfo.hr/autohtoni-sirevi-u-gastronomiji, 17. svibnja 2013.

http://volimsir.com/index.php/kategorije/clanci-i-kolumne/867-povijest-proizvodnje-sira, 13. svibnja 2013.

SPONZORI

U dosadašnjim aktivnostima koje su se provele tijekom 2012. i 2013. u vezi višegodišnjeg projekta **„Muzej ovčarstva: gastronomija“**, sponzorsku podršku pružili su:

Crepsa d.o.o., Cres

Cresanka d.d., Cres

Grad Cres

Hrvatska turistička zajednica, Zagreb

Ministarstvo regionalnog razvoja i fondova
Europske unije – Sektor za otoke

Poljoprivredna zadruga Cres

Turistička zajednica Grada Cresa, Cres

Upravni odjel za turizam, poduzetništvo i ruralni razvoj,
Primorsko-goranska županija, Rijeka

Zaglav, d.o.o., Martinšćica

Centar za održivi razvoj *„Gerbin”*
HR-51557 Cres, Lubenice 26
tel./fax 051/513 - 010
c.o.r@ri.t-com.hr
www.centargerbin.org

CIP - Katalogizacija u publikaciji
SVEUČILIŠNA KNJIŽNICA
RIJEKA

UDK 636.37(497.5)(210.7 Cres)
641.3:636.37>(497.5)(210.7 Cres)
39:641>(497.5)(210.7 Cres)

DLAČIĆ, Marijana
Ovca i njezini darovi / Marijana
Dlačić, Hrvoje Badurina. - Lubenice :
Centar za održivi razvoj “Gerbin”, 2013. -
(Biblioteka Tradicijsko ovčarstvo)

Bibliografija.

ISBN 978-953-6852-33-8

1. Badurina, Hrvoje
I. Ovčarstvo -- Cres II. Narodna prehrana -
- Cres (otok)

130306015

Prehrambene navike, kao i druge uvriježene standarde pojedinih kultura, svakako treba promatrati kroz tradiciju stvorenu na pojedinim geografskim područjima te, bez obzira na predrasude koje se pojavljuju sa strane, pronaći vrijednosti što izviru iz lokalnih sredina. Iz prirodnog ritma življenja tijekom godine, sa što manje odbacivanja zaista nepotrebnih elemenata ovce, proizašla je višestoljetna otočna/creska tradicija preživljavanja pomoću ovce. Knjižica koja je pred nama jednostavnim pristupom iznosi sve pojedinosti koje se odnose na cjelinu općeg naziva 'ovčja gastronomija' (*gastronomija do ovci*) s otoka Cresa. Zabilježivši trag jednog vremena, generacija i običaja, vrijedi svakako, barem u prigodnim događanjima, podastrijeti ga javnosti jer se time iskazuje pripadajući otočni identitet.

CENTAR ZA ODRŽIVI RAZVOJ "GERBIN" • LUBENICE •

9 789536 852338

Cijena: 28,00 kn